

**るるる**  
特別編集



農業! 林業! 水産業! **MADE IN TOKYO** の魅力をこの一冊に!

# 東京の農林水産



# 北多摩

立川市  
武蔵野市  
三鷹市  
府中市  
昭島市  
調布市  
小金井市  
小平市  
東村山市  
国分寺市  
国立市  
狛江市  
東大和市  
清瀬市  
東久留米市  
武蔵村山市  
西東京市

大地と人が育む  
とうきょうの恵み



早わかり

# 北多摩の農林水産業

立川市・武蔵野市・三鷹市・府中市・昭島市  
調布市・小金井市・小平市・東村山市・国分寺市  
国立市・狛江市・東大和市・清瀬市・東久留米市  
武蔵村山市・西東京市

JR中央本線や中央自動車道沿線に位置する、武蔵野市、調布市、府中市、国分寺市、国立市は、都内有数の人気を誇るベッドタウン。23区の下町と比べれば「新しい東京の顔」といえるエリアで、住宅街の間には畑が広がり、新しい都市型農業が盛んだ。限られた農地を生かして多種多様な農産物がつくられている。立川市で栽培が盛んな江戸東京野菜の「東京ウド」はその典型だろう。ほかにも日本のブルーベリー経済栽培の発祥地といわれる小平市では、ブルーベリーをはじめナシやブドウなども栽培され、フルーツ狩りを楽しめる施設も多い。北多摩エリアの北部の丘陵地帯では東京狭山茶の栽培が盛ん。5月から夏場にかけて、緑鮮やかな茶畑が広がる。

## Contents

- 感動の出会いがいっぱい 農林水さんぽ ..... P4
- 東京生まれのこだわり産物 私たちがつくってます! ... P6
- おしえてシェフ! 東京産食材 美食探訪 ..... P8
- 地元産食材にこだわる レストラン&カフェ ..... P10
- 知ったク Column 農林水産もの知り百科 ..... P11
- 手間暇かけてつくりました! イチオシ特産品 ..... P12
- 春夏秋冬 旬な季節の体験 ..... P14



江戸東京野菜「東京ウド」の生産量は立川市が都内1位



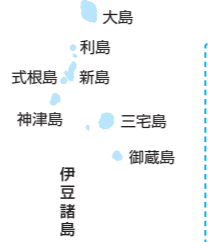
小平市は日本におけるブルーベリー経済栽培発祥の地



西東京市の住宅街では都市農業ならではのハーブ栽培



狛江市特産のエダマメは甘みが強く、加工品も人気



東大和市で栽培されている東京狭山茶でつくられた「東京紅茶」



東村山市で栽培されている高品質の「多摩湖ぶどう」



ハウスで丁寧に栽培されている清瀬市のトマト



東久留米市や東村山市では花壇苗の栽培が盛ん



- 地図記号凡例
- 食事処
  - カフェ・喫茶店
  - ショップ

グルメ! 買い物! 体験! 学び!

# 感動の出会いがいっぱい 農林水さんぽ

車で巡る立川市のスポットと、のんびり歩きながら  
風景を楽しむ小金井公園周辺の2コースをご紹介します。  
緑に恵まれた公園をベースに出合いのさんぽへ!

Start

## 中央自動車道 八王子IC

### 1 立川市

●みどりの美術館(小林養樹園)  
●みどりのびじゅつかん(こぼやしろうじゅえん)

古くから植木の生産が盛んだつた立川市。植木を動物などの形に刈り込んだトピアリーが並ぶ農園を散策しよう。

☎042-531-0123  
●立川市西砂町4-1-3 ●西武立川駅(SS35)から徒歩20分 ●入園無料  
●10~16時 ●日曜、祝日 ●5台



かわいいトピアリーが並んだ庭園を見学

犬のトピアリーが並ぶ庭園にはベンチもあつてくつろげる

技術の高さに驚きます!

出かけるなら土曜の14時がおすすめ



農産物が並ぶと同時に飛ぶように売られていく。10分後にはレジに行列が

農産物運び込んだきた若手メンバーの3人

### 3 立川市

●たちかわまるしえ

立川市の若手農家6人によって毎週土曜に開催される、農産物のマーケット。朝どり野菜が並び、多くの買い物客で賑わう。

☎042-525-2111(立川高島屋S.C.)  
●立川市曙町2-39-3立川高島屋S.C.1階正面口特設会場 ●JR立川駅(JC19・JN26)から徒歩3分 ●土曜の14~16時 ●月~金・日曜、農閑期、荒天時、ほか臨時休業あり ●立川高島屋S.C.駐車場利用、ほか提携駐車場あり



## コース1

- Start 中央自動車道八王子IC
- 1 車で約8km 1 みどりの美術館
- 2 車で約4.3km 2 ファーマーズセンター
- 3 車で約3.3km 3 立川マルシェ
- 4 車で約1.7km 4 国営昭和記念公園
- Goal 中央自動車道八王子IC



新鮮野菜のほか火・土曜販売の総菜も楽しみ

東京産の野菜を使った加工品もあるよ

ファーマーズセンターみの〜れ立川の商品については→P12

## 2 立川市

### 2 ファーマーズセンター みの〜れ立川

●ふぁーまーずせんたーみの〜れたちかわ

JA東京みどりの直売所で、立川市産の農産物や加工品をショッピング。併設の「みの〜れCafé」では軽食やソフトクリームを。

☎042-538-7227  
●立川市砂川町2-1-5 ●JR立川駅(JC19・JN26)から立川バス大山団地折返場行きで10分、昭和記念公園砂川口下車、徒歩5分 ●10~18時(11~3月は~17時) ●無休 ●86台



「みの〜れCafé」の「野菜サンド」200円。サラダとドリンク付きで550円

Lunch

緑いっぱい  
の大きな公園で  
のんびり

## 4 立川市 昭島市

●こくえいしょうわきねんこうえん

立川市と昭島市にまたがる広大な園内は、花畑や日本庭園、遊具のほか、サイクリングロードや運動施設があり、1日では遊びきれない。

☎042-528-1751  
●立川市緑町3173 ●JR西立川駅(JC51)から徒歩2分(西立川口) ※入口により異なる ●入園450円(施設利用は有料、みどりの文化ゾーンは無料) ●9時30分~17時(季節・施設により異なる) ●2月の第4日・火曜 ●有料2531台(1日820円)

## 中央自動車道 八王子IC

Goal

季節ごとに訪れてみたいな~

4月中旬は溪流広場のチューリップが見頃を迎える



花の丘の可憐なコスモス畑は10月中旬~下旬を狙ってね



4月中旬は溪流広場のチューリップが見頃を迎える

## コース2

- Start 西武花小金井駅
- 1 徒歩23分(約1.8km) 1 ベンズファーム
- 2 徒歩15分(約1.2km) 2 農家のピザ
- 3 徒歩15分(約1.2km) 3 ミノールマルシェ
- 4 徒歩15分(約1.2km) 4 小金井公園(西口)
- Goal JR東小金井駅



今日はたくさん歩けど~



ランチはピザのテイクアウトを

焼きたてピザをゲット!

自家栽培の野菜を使った「季節の野菜のピザ」5サイズ640円  
オープンテラスでイートインすることもできる

## 2 小平市

●のうかのびざみのーるまるしえ

店舗裏の自家農園でとれた野菜を使用したピザのおいしさは格別。「小平ご当地グルメコンテスト」で優勝したピザもある。

☎080-3911-5100  
●小平市回田町385-15 ●JR武蔵小金井駅(JC15)から西武バス小平駅南口行きで10分、御幸町西下車、徒歩2分 ●11時30分~20時 ●不定休 ●4台



バードウォッチングやBBQも楽しめる緑豊かな公園

正面口を入ってすぐ左手に広がる、いこいの広場。右奥はバードサンクチュアリの雑木林

## 東京都農林総合研究センターって どんなところ?

東京都の農林業と食品産業を支える研究施設で、東京オリジナル品種の育成や都市緑化、森林に関する技術、都内の限られた農地で生産性を高めるための技術開発などが行われている。花と緑の散策路や春は桜が美しい多目的広場などは見学自由なので、立ち寄ってみよう。

東京都農林総合研究センター  
●とうきょうとのうりんそうこうけんきゅうせんたー  
☎042-528-0505  
●立川市富士見町3-8-1 ●JR西立川駅(JC51)から徒歩7分  
●見学開放エリアは10~16時で自由に見学可 ●なし



新品種の「東京小町(ワケネギ)」は2018年4月から親苗の販売を開始  
露地栽培用イチゴの新品種「東京おひさまベリー」が2020年5月デビュー予定



四季折々の花の摘み取り体験を楽しもう

春から秋にかけて、バラエティ豊かな花々がファームを彩る

## 1 小平市

●べんずふぁーむ

春先のポピーや夏のヒマワリ、秋のコスモスなどの花摘み取り体験ができる。夏にはエダマメの販売やスイートコーンも取りも。

☎042-327-0644  
●小平市鈴木町1-464 ●西武花小金井駅(SS18)から立川バス国分寺北口行きで15分、共済住宅下車、徒歩3分 ●体験メニューにより異なる ●3~12月の10~17時 ●期間中の月曜(ほか不定休あり)、12月下旬~3月上旬 ●20台

珍しい野菜も数多く並ぶ。料金は箱にコインを入れる仕組み

野菜たっぷりおいしい!



ベンチでほかほかピザをいただきます!

☎042-385-5611(小金井公園サービスセンター)  
●小平市桜町3丁目ほか ●JR武蔵小金井駅(JC15)から西武バス東久留米駅西口行きで4分、小金井公園西口下車すぐ。またはJR東小金井駅(JC14)から徒歩20分 ●園内散策自由(一部施設は異なる) ●有料700台(1時間まで300円、以降30分ごとに100円)

Lunch

小金井公園のすぐ近くだよ



直売所は赤いのが目印。買い物袋を持参して行こう

## 4 小金井市

●こがねいえとのうかみち

小道沿いに約10軒の農家の庭先直売所が点在。直売所の情報や農家みち周辺のイベント情報などについてはFacebookをチェック。

●店舗により異なる  
●小金井市関野町・桜町 ●JR武蔵小金井駅(JC15)・JR東小金井駅(JC14)・西武花小金井駅(SS18)から徒歩20分 ●6時頃~18時頃(店舗により異なる)  
●店舗により異なる  
●URL: https://www.facebook.com/koganei.edononoukamicchi

## Goal JR 東小金井駅





環境制御されたハウス栽培

東京は、ファッションをはじめ、さまざまな分野で最先端を行くエリア。農業でも東京が最先端でありたい。でも、まだまだ東京で農業をやっていることを知らない人が多い。都内にもすばらしい農家がたくさんあることを知ってほしい。そして都市農業の流行を発信したい。流行に乗るんじゃなくて、流行をここからつくりたいんです。

徐々に色づくグラデーションが美しい



## トマト

関健一さん  
(関ファーム・清瀬市)

### 都市農業の流行発信地でありたい

プランディングも意識した「COCOTOMATO」(「コトマト」)を生産している関さん。「トマトにもいろいろなお品種があって、それぞれに独自の味わいがあります。最近では甘みに特化したものも多いですが、僕個人としては、酸味・甘味・旨味のバランスがとれたものがおいしいと思っています。トマトが本来持つ味の深みを感じるには、バランスが大切。本来の持ち味である「滋味」を追求したいんです」。小さな子どもから高齢の方まで、誰が食べてもおいしいと思えるトマトをつくりたいと話す関さん。畑にある自販機でトマトを買った老夫婦が、『おじいさんが、この歳になって初めてトマトを食べられるようになった』と話してくれました。そういう声が直接聞けると、農業をやっているよかったです。改めて思います。

## 東京狭山茶

木下修一さん  
(木下園・東大和市)



緑茶と紅茶、育て方は同じだという

### お茶文化の可能性を東京から発信していく

東京で農業をやることに対して、若い頃は嫌だと思っていた木下さん。「今では、東京で農業をやることの良さを感じています。人と出会う機会が多く、お客様とも直接話せて、自分がつくりたいものがどこに届くかまで見られるのは、東京にいるからこそだと思います。緑茶に加えて取り組みを始めた紅茶についても、元々は紅茶特有の渋みが苦手だったという。「飲み方も知らなかった事もあり敬遠していましたが、自分でつくり始めてみると日本の茶葉から出来た紅茶は渋みも少なくとても飲みやすい。これならつくってみたいかなって」。以降、品種や発酵を研究しながら紅茶づくりに励んでいる。作業場には、自身が手づくりした機械も並ぶ。「もともとモノづくりが好きで、建築の仕事に就いていた頃に、電気系の資格も取っていました。その時の知識が生きていますね」。



発酵の仕方などもゼロから学んでつくりあげた「東京紅茶」

日本の紅茶は、気軽に急須で飲んでほしいですね。お茶って、飲むとほっとして、落ち着くのが魅力だと思えます。温度や時間を意識して煎れると、ぐっとおいしくなります。喉を潤すだけでなく、味わいや香りを感じながら、お茶を楽しんでもらえたらうれしいです

## 東京生まれのこだわり産物 私たちがつくっています！

大都市・東京の農林水産業は、先祖から受け継いだ技術に加え、最先端技術の導入など東京ならではのメリットを日々追及している。ここでは魅力あふれる生産者と生産物を紹介します。

## ブドウ

中村竜太さん  
(久安・東村山市)



粒が大きく皮ごと食べられる「アウローラ」

### 人を感動させられるブドウをつくりたい

約20種のブドウを栽培している中村さん。「どこにもでもあるものは面白くないと思って、スーパーには置いていないような品種を狙ってつくっています」。このブドウ園は、最新のブドウ栽培・根域制限栽培を行っているため、それぞれの木がそれぞれ場所をとらない。「研修先でこのやり方の農園を見たんです。その時は単純にきれいだなと感じただけでしたが、実際に自分でやってみたら、土地が狭い都市農業に向くやり方でした。昔ながらのやり方にとらわれず、楽しみながら農業に取り組みたいと考えている。多くの品種から自分が気に入った品種を選び、その品種の特性を引き出して、個性のあるブドウになるよう考えながら育てる。趣味の延長と思えるくらい、作業を楽しんでいます」。



生産者同士で情報交換しながら、工夫してブドウを育てています。みんなに驚きと感動を与えられるようなブドウをつくりたいですね。またいい意味で「農家っぽくない」活動をしていきたいです。都市農業で出来ることはまだまだあると感じます。



コンテナを用いた根域制限栽培を行っているブドウ畑



室の中は真っ暗。ここで2年ほど育成する

## 東京ウド (軟白ウド)

鴻地文武さん  
(鴻地農園・立川市)



根株を栽培しているウド畑

### 幻想的でフォトジェニックウド栽培の知られざる魅力

地下につくった室(むろ)で、光をあてずに育てるウド。鴻地さんは、立川市でウド生産組合長を務めたこともある。「父が室を自分でつくって、ウドづくりを始めたんです」。ウドづくりは、畑で1年ほどかけて根株を育てたあと、室に移して育成する。室の中にはガスがたまるため、ガス抜きをしながら、丁寧に育てる。根株づくりからウドができるまで、3年ほどかかる。苦勞も多いが、育っていく様子を見るのは楽しいという。「地下の室の中で、白いウドが生えている様子は、ちょっと幻想的でもあるんです。うまく育ってくると、本当によかったなって幸せな気持ちになって、つい写真を撮ったりもしますね。その光景のすばらしさに、テレビなどで紹介されることもあつた」。

ウドの収穫がない時期に、近くの小学校から見学に来ることがあります。室に入ってもらうこともあって、子どもたちはすごく喜ぶますね。探検みたいな状態で、みんな楽しんでくれます。室を見る機会はありませんが、地下3メートルほどのところにある穴ぐらで育つウドを、もっとみなさんに知ってほしいですね。

## ハーブ

新倉大次郎さん  
(ニイクラファーム・西東京市)



さまざまなハーブの香りに癒される

### 商人気質で新たな取り組みにも積極的

宿場町だった田無は、古くから農業をやっている人が少ないため、ほかのエリアとは違う発展の仕方をしていけると話すのが、ハーブを手がける新倉さん。「商人の考え方で農業をやっている感じがしますね。自分もマーケティングとか、意識してやっています。このファームでハーブを始めるきっかけになったのは、当時取引をしていた販売店からの声かけだった。「大手百貨店でハーブの展示をするから、ここで育ててほしい」と言われて、まだハーブが一般的ではなかった時代です」。どんなものが育つかもわからないまま手がけたハーブは、今ではファームを代表する品目のひとつになった。好みに合うハーブを求めて、提携している飲食店のスタッフ自らが収穫に訪れるという。「このハーブは香りが他と違うんです」と喜ばれている。

## ミニビオラ (多摩の星空)

秋田茂良さん  
(秋田緑花農園・東久留米市)



日本独特の色を再現したミニビオラ「多摩の星空」



花は感動や癒しを与えてくれるものと感じています。その空間に花があるだけで、気持ちも変わります。たくさんの方に、花とふれあう機会を持ってほしいです。そのためにもお洒落で、魅力ある花をつくりたい。今まで花にふれる機会や興味のなかった人にも、もっと花の魅力を届けたいですね。



寄せ植えに適した丈夫な花を用意している

### あたりまえの風景の中にある価値を伝えたい

「多摩の星空」というミニビオラの育種に取り組んでいる秋田さん。一般的なビオラよりかなり小さい品種で、日本独特の色味を表現したいと思っています」と話す。もともと花が好きで、小学校の卒業文集では「街を緑でいっぱいにしたく」と書いたそう。「花だけではなく、植物全般が好きなんです。そのへんに生えている雑草にも魅力を感じるし、癒される。そういう、普通のものの中にある価値を、ほかの人にも伝えたいんです」。癒される感覚は人それぞれ。優しさなど目に見えないものに触れて癒しを感じることもある。「自分じゃない何かのために行動することで癒されることもありますよ。植物を育てることもそのひとつだと思います」。花を通して幸せな気持ちや楽しい気持ちを共有したいとの想いから、直売所やワークショップ(→P14)などにも積極的に取り組んでいる。



ファームを訪れる得意先と一緒に収穫も



ハウスの中には多種類のハーブがあります。南インド料理店の人が来た時に何気なく来たカレーリーフもすっかり大きくなりました。ルッコラやバジルは、今ではすっかり一般的な野菜になりましたが、それに続くような新たな野菜やハーブを見つけて手がけていきたいですね。

狛江市産の極上野菜は  
サラダはもちろん、  
肉や魚の付け合わせにも  
最適です



オーナーシェフ小澤政宏さん(左)とソムリエ 安藤嘉秀さん



駅前の森が見えるレストラン。イタリアンに日本酒という楽しみ方も提案

**調布市**  
**Maruta**  
●まるた

閑静な住宅街に立つ一軒家レストラン。暖炉の薪火で焼いた料理を大皿に盛り、テーブルごとにほかのゲストとシェアして食べるスタイル。食材でのこだわりは「ローカルファースト」。生産者から提供されるオーガニックな食材を使用している。

☎042-444-3511  
③調布市深大寺北町1-20-1 ④JR三鷹駅(JC12-JB01)から小田急バス調布駅北口行きで15分、深大寺北町下車、徒歩1分 ⑤土・日曜、祝日の12～15時/ディナー1部はドアオープン18時～、料理スタート18時30分～/ディナー2部はドアオープン19時～、料理スタート19時30分～ ※ランチ・ディナーともに完全予約制 ⑥月・火曜 ⑦なし



**狛江市産野菜にこだわる  
シェフの創作料理を**

コース料理 3240 円の1品「鮮魚の香草石窯焼き 狛江野菜といっしょに」は、クロソイにハーブを詰めてこんがり焼き上げている

**狛江市**

**イタリア食堂 Vino uno**

●いたりあしよくどうういのうーの

「大規模農場が少ない狛江市の農家は、自分の家族に食べさせたいという気持ちからつくっている。だから安全・安心でおいしいんです」というシェフの創作料理に地元産野菜は欠かせない。

☎03-3430-4884

③狛江市元和泉1-8-12 ④小田急狛江駅(OH16)から徒歩1分 ⑤12時～14時30分(14時LO)、18時～21時30分(21時LO) ⑥月曜(祝日の場合は翌日)、ほか月に1日不定休あり ⑦なし



伊豆諸島から届く  
魚介は新鮮さが命。  
その日のうちに  
提供します



シェフ 石松一樹さん



店舗敷地内の畑で、料理スタッフが新鮮な野菜を収穫

野菜ベースの  
カレーと野菜の  
組み合わせを  
楽しんでください



**野菜の魅力を知り尽くした  
シェフの技が光る料理**



シェフ 矢山拓也さん



テーブル席のほか小上がりもあり、幅広い世代がくつろげる  
☎0422-76-3488  
③三鷹市野崎1-1-1 三鷹市役所敷地内公会堂さんさん館2階 ④JR三鷹駅(JC12-JB01)から小田急バス仙川駅行きで9分、三鷹市役所前下車、徒歩1分 ⑤11時～21時15分(20時45分LO) ⑥月曜、三鷹市公会堂休館日 ⑦三鷹市公会堂駐車場利用

**三鷹市**

**菜園カフェ dono**

●さいえんかふえーのーの

日本野菜ソムリエ協会認定レストランのシェフが腕を振るう。5種類の野菜カレーとトッピングを選べる「16穀古代米の菜色カレー」は、トッピングや付け合わせの野菜に武蔵野市の契約農家の朝どり野菜を使用。ヘルシーな野菜スイーツも充実している。



**秋川牛と地元産食材にこだわった繊細な懐石料理を**

秋川牛のすき焼きをメインに、立川市産の野菜などをふんだんに使用した「秋川牛 すき焼き懐石 あきがわ」8316円

希少価値の高い黒毛和牛  
「秋川牛」を味わうには  
シンプルな味付けで



料理人 長松亮輔さん



気品を感じさせる店構え。完全予約制のためご注意ください

**立川市**

**懐石 りんと**

●かいせきりんと

東京産黒毛和牛の「秋川牛」、青梅市成木地区で飼育された三元豚「下田さん家の豚」、立川市内をはじめ、多摩地域の新鮮野菜や地酒などにこだわった懐石料理が味わえる。特別な日の食事におすすめ。仕出し会席料理も扱っている。

☎042-521-3180

③立川市羽衣町3-29-8 ④JR西国立駅(JN25)から徒歩7分 ⑤11時～21時30分/平日ランチコースは11時30分～14時30分、完全予約制 ⑥不定休 ⑦3台



おしえてシェフ！  
**東京産食材 美食探訪**

北多摩は、東京が“江戸”とよばれていた時代から農業が盛んな地域。現在も江戸東京野菜をはじめ、豊かな農産物がいっぱい！

**西東京市**

**レストランけんぞう**

●れすとらんけんぞう

農業に従事していた祖父、そして現在では、父親がレストラン近くの農園で10種類以上の野菜を栽培し、市内の農園から仕入れる新鮮食材とともに積極的に使用。フランスでの修業経験もあるシェフの技で、地元産食材を極上のフレンチに仕上げる。

☎042-465-0300

③西東京市田無町6-16-13 ④西武田無駅(SS17)から徒歩7分 ⑤11時30分～14時30分(14時LO)、17時30分～22時(21時LO) ⑥月曜、ほか月に1日不定休あり ⑦5台



2種のメイン料理が味わえる「ランチのよくばりコース」2646円の一例。牛モモ肉のロースト(手前)、メダイのソテーパブリカソース(右奥)

**西東京市産の新鮮野菜で  
フレンチをさらにおいしく**

東京産の新鮮な野菜は、  
フランス料理に  
マッチしますよ



シェフ 村田大樹さん



ディナータイムはムーディなライティングの中でコース料理を

# 農林水産もの知り百科

東京の農林水産業に関する活動や、旬のトピックスを紹介。身近なところに新しい魅力を発見できるかも！



ノンオイルドレッシングのたまねぎ(左)とたまねぎ醤油(椎茸入り)(右)各200ml 540円

販売場所は…  
**マインズショップ多磨店**  
●まいんずしよっふたまでん  
☎042-336-1541  
㊤府中市白糸台1-11-10

「府中けやきつ子野菜の会」とは、府中市で生まれ育った20〜40代の若手農家10人のグループ。自分たちが丹精込めて育てた、府中市産の野菜を使った加工品

## 農業 加工品をプロデュース 府中けやきつ子野菜の会

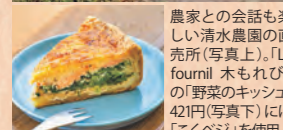


新鮮卵は白玉、赤玉で各200円。卵の大きさによって個数は異なる

**高野養鶏場**  
●たかのようけいじょう  
☎042-361-9377  
㊤府中市南町6-14-1

高野養鶏場は、創業90年という老舗。現在は2代目のご主人が約3700羽の鶏を飼育し、新鮮な卵を提供している。誰でも気軽においしい卵を購入できるようにと、およそ40年前、養鶏場の片隅に卵の自動販売機を設置。ネットに入った卵が置かれたブースにコイ

## 農業 新鮮な卵が自動販売機で 買えちゃうんです



**国分寺三百年野菜「こくべじ」**  
●こくべじさんびやくねやさい「こくべじ」  
Web http://www.kokuvege.jp

名水が湧く国分寺市は、300年前の新田開発の時代から、肥沃とはいえない土地と向き合いながら工夫を重ねて作物を育ててきた。国分寺市産の農産物「こくべじ」が、大切に引き継がれ

## 農業 300年前から培われてきた 国分寺市の農業を知る



三鷹市の果樹農家・吉野さんの畑で開催した「キウイフルーツの農作業を学ぶ会」など、農家と連携した農業体験も不定期で実施

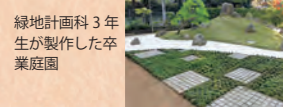
**まちなか農家プロジェクト**  
●まちなかのうかぶるじえくと  
Web http://machino.tokyo

「まちなか農家プロジェクト」は、三鷹市と武蔵野市で農業を営む「まちなか農家」のファンを増やすことを目指す活動。ウェブサイト上では、農家の想いが伝わるコンテンツの配信やファン同士のコミュニティを運営するほか、三鷹市武

## 農業 三鷹市・武蔵野市の まちなか農家を応援！



総合実習の科目では、お茶の手摘み実習もある



緑地計画科3年生が製作した卒業庭園

府中市にある農業高校には全日制に都市園芸科、緑地計画科、食品科学科、定時に食品化学科がある。全日制では草花や野菜、果樹の栽培や造園、食品製造などの実習、定時制では公共施設でのジャム販売や花壇づくりなどの実習を通して

## 農業 農業系高校って 何を勉強しているの？



地産産の野菜を使った給食で子どもたちに地場野菜のおいしさを伝えていく

**東京むさし農業協同組合 本店 総合企画部 企画広報課**  
●とうきょうむさしのうぎょうきょうどうくみあい  
ほんてん そうごうきかくぶ きかくこうほうか  
☎042-388-8832

学校給食に地産産の農産物が使われれば、給食のつくり手にとっても子どもたちにとっても安全安心。また、生産者にとっては安定した販売先となる。JA東京むさし管内の各市三鷹市、小平市、国分寺市、小金井市、武蔵野市では、学校給食に地産産農産物を使用してもらうよう積極的に

## 農業 JA東京むさし管内産の 農産物を学校給食に

# まだある! 地元産食材にこだわる レストラン & カフェ

地元の新鮮野菜やフルーツ、江戸東京野菜を積極的に使った、おいしくてヘルシーなメニューが自慢という名店が多いのが、北多摩エリアの特徴!



地元産野菜と全国の果実酒の品揃えに自信あり

「玉子とキノコとベーコンのサラダ」590円は女性に人気のメニュー。梅酒にぴったり

**国分寺市**  
**ごう椀**  
●ごうわん  
全国から取り寄せた71種類の梅酒と、バラエティ豊かな果実酒の品揃えで知られる。国分寺市産の野菜を使った「おまかせサラダ」690円をぜひ。  
☎042-324-1451  
㊤国分寺市本町2-4-5 ㊤JR・西武国分寺駅(JC16・SK01・ST01)から徒歩10分 ㊤17時〜23時30分LO ㊤月曜 ㊤なし



清瀬市の野菜たっぷりのメニューが楽しみ

ディナーAコース3672円の魚料理「天草産真鯛と北海道産ホタテのグリル 並木農園のフェノキオとともに」

**清瀬市**  
**カジュアルフレンチレストラン アルブル**  
●かじゅあるふれんちれすとらん あるぶる  
清瀬市近郊でとれる野菜を使用し、繊細なフレンチに仕上げている。「ランチ プチコース」2052円、ディナーでは「シェフのお任せコース」7020円などを。  
☎042-492-7800  
㊤清瀬市松山1-4-17 ㊤西武清瀬駅(SH15)から徒歩2分 ㊤11時30分〜14時30分、17時45分〜22時 ㊤月曜、第1火曜 ㊤2台



農家レストランだから 野菜の新鮮さは折り紙付き

朝どりの新鮮な野菜がたっぷりのった「石窯焼きピザフレッシュサラダ」972円

**国立市**  
**千丑茶屋**  
●ちうしちや  
築55年という店主の生家を改装した食事処で自家農園と地元の野菜たっぷりのメニューを提供。「サラダバーランチ(バケット付き)」648円も人気。  
☎042-849-7007  
㊤国立市谷保7181 ㊤JR谷保駅(JN23)から徒歩8分 ㊤11〜15時、17〜22時 ㊤月曜 ㊤10台



地元産野菜と健康食材で 体の中から健康に

看板メニューの「たっぷり野菜と雑穀ごはん」950円。雑穀ごはんを玄米にするとプラス100円

**武蔵野市**  
**ムサシノ野菜食堂 miluna-na**  
●むさしのやさいしよくどうみるなな  
近隣の農家から直接仕入れる新鮮野菜たっぷりのメニューが評判。カフェメニューも充実している。店頭では新鮮野菜を販売。  
☎0422-30-9195  
㊤武蔵野市境南町2-17-5 ㊤JR武蔵境駅(JC13)から徒歩7分 ㊤11時30分〜15時30分(14時30分LO)、17時30分〜21時(20時LO) ㊤水曜、第1木曜 ㊤なし



江戸東京野菜のおいしさに 魅せられて

シャキシャキ食感が心地いい、江戸東京野菜の「シントリ菜のスープ」500円。11〜3月の限定メニュー

**小金井市**  
**ヴァン・ド・リュ**  
●うゝあん・ど・りゅ  
小金井市産の野菜や江戸東京野菜を積極的にメニューに取り入れている。「江戸東京野菜のスープ煮」860円(12〜2月)、「寺島ナスのムース」860円などが人気。  
☎042-383-4908  
㊤小金井市本町2-6-10 ㊤JR武蔵小金井駅(JC15)から徒歩5分 ㊤12〜14時、18時30分〜22時 ㊤火曜 ㊤なし



ユズが香るケーキと お茶に癒される

「小平産ゆずケーキ(生クリーム添え)」450円は小平商工会の「コダイブランド」認定の逸品で、持ち帰り可

**小平市**  
**カフェ ラグラス**  
●かふるくらす  
小平市は高品質なユズの生産地として有名。写真の「ゆずケーキ」のほか、年間を通して味わえる「ゆずティー」580円もぜひ試してみてください。  
☎042-344-7199  
㊤小平市美園町1-24-14 ㊤西武小平駅(SS19)から徒歩5分 ㊤10時30分〜18時 ㊤不定休 ㊤3台

## ココで買えます！

- 10 西東京市**  
JA東京みらい 保谷支店農産物直売所  
●ほうやしてんのうさぶつちよくばいじよ  
☎042-421-6479  
④西東京市泉町2-1-27 ⑤西武保谷駅(S12) から西武バス吉祥寺駅行き(柳沢駅通り経由)または田無駅行きで7分、保谷郵便局下車、徒歩3分 ⑥9~12時(売切れ次第終了) ⑦月・水・木・土・日曜、祝日 ⑧10台
- 11 西東京市**  
JA東京みらい 田無支店農産物直売所  
●たなししてんのうさぶつちよくばいじよ  
☎042-461-8047  
④西東京市田無町5-10-1 ⑤西武田無駅(SS17) から徒歩8分 ⑥13~16時 ⑦水・土・日曜、祝日 ⑧10台
- 12 三鷹市**  
JA東京むさし 三鷹緑化センター「ムーちゃん広場」  
●みたかりよっかせんた「むーちゃんひろば」  
☎0422-48-7482  
④三鷹市新川6-30-22 ⑤JR三鷹駅(UC12・JB01) 从小田急バス野ヶ谷行きなどで8分、三鷹農協前下車、徒歩5分 ⑥9~17時 ⑦3・9月の最終平日 ⑧17台
- 13 小平市**  
JA東京むさし 小平ファーマーズ・マーケット「ムーちゃん広場」  
●こだいらふあーまーず・まーけつと「むーちゃんひろば」  
☎042-348-7244  
④小平市小川町2-1827 ⑤西武青梅街道駅(ST03) から徒歩2分 ⑥9~17時 ⑦3・9月の最終平日 ⑧30台
- 14 国分寺市**  
JA東京むさし 国分寺ファーマーズ・マーケット「ムーちゃん広場」  
●こくぶんじふあーまーず・まーけつと「むーちゃんひろば」  
☎042-324-2115  
④国分寺市東恋ヶ窪4-23-8 ⑤西武恋ヶ窪駅(SK02) から徒歩5分 ⑥10~17時 ⑦3・9月の最終平日 ⑧50台
- 15 小金井市**  
JA東京むさし 小金井ファーマーズ・マーケット「ムーちゃん広場」  
●こがねいふあーまーず・まーけつと「むーちゃんひろば」  
☎042-385-3281  
④小金井市本町1-13-6(2019年6月29日に移転予定) ⑤小金井市中町4-16-22) ⑥JR武蔵小金井駅(UC15) から徒歩7分 ⑦9~17時 ⑧3・9月の最終平日 ⑨5台 ※電話番号は移転後も変更なし
- 16 武蔵野市**  
JA東京むさし 武蔵野新鮮館「ムーちゃん広場」  
●むさしのしんせんかん「むーちゃんひろば」  
☎0422-54-7150  
④武蔵野市西久保1-18-10 ⑤JR三鷹駅(UC12・JB01) から徒歩8分 ⑥10~17時 ⑦3・9月の最終平日 ⑧6台(そのほか提携駐車場あり)
- 17 立川市**  
JA東京みどり ファーマーズセンターみの〜れ立川  
●ふあーまーずせんたーみの〜れたちかわ  
☎042-538-7227  
④立川市砂川町2-1-5 ⑤JR立川駅(UC19・JN26) から立川バス大山団地折返場行きで10分、昭和記念公園砂川口下車、徒歩5分 ⑥10~18時(11~3月は~17時) ⑦無休 ⑧86台
- 1 府中市**  
JAマイنز マインズショップ西府店  
●まいんずしよっぽづぶにしふてん  
☎042-360-3416  
④府中市分梅町3-65-1 ⑤JR西府駅(JN22) から徒歩7分 ⑥9~17時 ⑦日曜、祝日 ⑧20台
- 2 府中市**  
JAマイنز マインズショップ多磨店  
●まいんずしよっぽづぶたまてん  
☎042-336-1541  
④府中市白糸台1-11-10 ⑤西武白糸台駅(SW04) から徒歩4分 ⑥9~17時(土曜は~12時) ⑦日曜、祝日 ⑧11台
- 3 調布市**  
JAマイنز マインズショップ調布店  
●まいんずしよっぽづぶちようふてん  
☎042-486-1585  
④調布市国領町7-30-11 ⑤京王国領駅(KO16) から徒歩9分 ⑥9~17時 ⑦日曜、祝日 ⑧10台
- 4 調布市**  
JAマイنز マインズショップ調布サウスゲートビル店  
●まいんずしよっぽづぶちようふさうげーとびてん  
☎042-482-0077  
④調布市小島町2-48-26 ⑤京王調布駅(KO18) から徒歩2分 ⑥9~18時 ⑦無休 ⑧なし
- 5 調布市**  
JAマイنز マインズショップ神代店  
●まいんずしよっぽづぶじんだいてん  
☎042-482-0167  
④調布市西つツツヒケ丘3-8-2 ⑤京王つツツヒケ丘駅(KO14) から徒歩8分 ⑥9~17時(土曜は~12時) ⑦日曜、祝日 ⑧10台
- 6 狛江市**  
JAマイنز マインズショップ狛江店  
●まいんずしよっぽづぶこまえてん  
☎03-3488-3428  
④狛江市東和泉1-2-19 ⑤小田急狛江駅(OH16) から徒歩3分 ⑥9~18時(日曜、祝日は~17時) ⑦無休 ⑧10台
- 7 東村山市**  
JA東京みらい 東村山新鮮館  
●みらいひがしむらやましんせんかん  
☎042-393-5324  
④東村山市本町1-16-5 ⑤西武東村山駅(SS21・SK05) から徒歩15分 ⑥9時~16時30分 ⑦日曜、祝日(季節により営業の場合あり) ⑧5台
- 8 清瀬市**  
JA東京みらい 清瀬新鮮館  
●みらいきよせしんせんかん  
☎042-491-4500  
④清瀬市中里3-892-7 ⑤西武清瀬駅(SI15) から西武バス旭ヶ丘団地行きで6分、宮の台住宅下車、徒歩1分 ⑥9時~16時30分 ⑦日曜、祝日(季節により営業の場合あり) ⑧25台
- 9 東久留米市**  
JA東京みらい 東久留米新鮮館  
●みらいひがしむらやましんせんかん  
☎042-475-0022  
④東久留米市幸町3-7-2 ⑤西武東久留米駅(SI14) から西武バス滝山営業所行きで5分、中央図書館入口下車、徒歩1分 ⑥9時~16時30分 ⑦日曜、祝日(季節により営業の場合あり) ⑧20台



### おいしい トマトドレッシング 190ml 450円

国分寺市産の完熟トマトをふんだんに使ったドレッシングは、合成保存料・化学調味料不使用だから安心。さらっとした食感で、トマト本来の甘さと酸味は、サラダはもちろん、パスタや魚・肉料理にも合う。

12 13 14 15 16



### おいしい ブルーベリーソース 200ml 699円

日本におけるブルーベリー経済栽培の草分けといわれる、小平市産の品質の高いブルーベリーを100%使用。合成保存料・化学調味料は不使用。濃厚なブルーベリーの味が好評で、ケーキやヨーグルトのトッピングにぜひ。

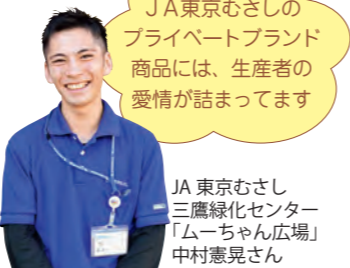
12 13 14 15 16



### 野菜を主役にしたカレー 210g 540円

ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、ナス、トマト、ホウレンソウなどの、ゴロッとされた野菜の存在感が圧倒的。野菜はすべて地場産で、農家の人々の野菜への愛情が感じられる。カレー専門家の養成教育機関である「カレー大学」との共同開発なので、味も申し分なし。「カレー・オブ・ザ・イヤー2019特別賞」受賞。

12 13 14 15 16



JA東京むさしのプライベートブランド商品には、生産者の愛情が詰まっています

JA東京むさし 三鷹緑化センター「ムーちゃん広場」 中村憲晃さん



約2年間 試行錯誤を重ねて完成した 自信作です

JA東京みらい 地域振興本部 大木 勝さん

### ぼてまる(冷凍野菜餃子) 240g(8個入り) 390円

2018年4月の販売以来、ヒットを続ける人気商品。肉の代わりに地元産のジャガイモを使用し、規格外のキャベツやニンジンなどが詰まったヘルシー餃子は、低カロリーで野菜もしっかりとれ、おいしいと評判だ。

7 8 9 10 11



### 枝豆アイス 1個 257円

狛江市はエダマメの産地として知られ、7月にはえだまめ祭り(→P14)も開催される。市内産のエダマメをふんだんに使ったジェラートは、独特のさわやかな香りと、ツブツブ感がたまらない。毎年7月上旬から販売予定。

6

狛江店限定の人気アイスです。ぜひ味わってみてね

マイنزショップ 狛江店 スタッフ

## 手間暇かけてつくりました！ イチオシ特産品



野菜やフルーツから、地元生産者のこだわりや愛情を知ってほしい。北多摩エリアの特産品は、生産者や開発者、みんなの気持ちが詰まった逸品揃い！



### 柔豚餃子 500g(20個入り) 1080円

立川市産の豚肉「柔豚」に、地元でとれるキャベツをふんだんに加えてある。「柔豚」はやわらかくて、臭みが少なく、さっぱりした味わいで評判。そのおいしさを肉汁たっぷりの餃子で味わってみよう。

17



立川市には江戸東京野菜をはじめおいしい食材がいっぱいです

ファーマーズセンターみの〜れ立川 スタッフ



### 江戸東京野菜 舞島ねぎみそ 100g 400円

幻のネギともいわれる江戸東京野菜「舞島ネギ」を贅沢に使用。辛みが強いことで知られる「舞島ネギ」は、熱を加えると甘みが増すのが特徴だ。ネギの風味豊かな「舞島ねぎみそ」は、ご飯のお供や料理の隠し味に大活躍。

17

### うどんドレッシング 190ml 480円

立川市の名産、江戸東京野菜の「東京ウド」をたっぷり使用したドレッシングは、ウド特有の香りが楽しめる大人の味。サラダはもちろん、焼肉や鍋料理にひと振りすれば、奥深い味わいが楽しめる。

17



トマトの香りを引き立たせるよう工夫を凝らした逸品です



マイنزショップ 調布サウスゲートビル店 スタッフ

ナシとブルーベリー。どちらも濃厚な味わいの大人気商品です



マイنزショップ西府店 スタッフ



### 梨シャーベット 300円

府中市産のナシを贅沢に使ったシャーベットは、濃厚な風味で、とれたてのナシをそのまま食べているようなおいしさ。府中市・調布市・狛江市で収穫したブルーベリーを使用したブルーベリーアイス300円も人気。

1 2

### 俺達のソース 200ml 500円

トマトやタマネギ、ニンジン、ニンニク、リンゴ、特産の「多摩湖梨」など、使用されている野菜やフルーツは東村山市産100%! 中濃タイプのソースはさっぱりした味わいで、企画者の1人・鈴木さんはドレッシング代わりにサラダにかけているとか。

7

6年前に青壮年部の仲間と企画しました。年によって微妙に味が違うのも楽しみなんです

JA東京みらい 東村山地区青壮年部 鈴木康弘部長

国分寺市  
ナイトウ果樹園  
●ないとうかじゅえん  
☎042-572-6003

ブドウ狩り  
ブルーベリー  
摘み

2種類のフルーツ狩りで大満足！  
無農薬で育てられたブルーベリーの摘み取りと、大粒な品種を中心としたブドウのもぎ取りを楽しめる。時間制限を設けていないため、ゆっくり体験できるのが人気の秘密。



人気の高いシャインマスカットももぎ取りOK

④国分寺市内藤1-17-5 ⑤JR西国分寺駅(JC17-JM33)から徒歩12分 ⑥ブルーベリー摘み取り100g240円、ブドウもぎ取り1kg1800円(品種により異なる) ⑦ブルーベリー:8月上旬~9月上旬の9~12時、14~17時、ブドウ:8月下旬~9月上旬の9~12時、14~17時 ⑧月曜(ブルーベリーは水曜も休み) ⑨3台



小平市  
美園フルーツ  
ファーム  
●みそのふる一つふあーむ  
☎042-341-6286

ブルーベリー  
摘み

時期により数種類の摘み取りが可能  
ラビットアイ系の数種類のブルーベリーを栽培。低い位置にも実がなるので、子どもも楽しめる。9月頃にはナシ、11月頃にはキウイフルーツの収穫体験もできる。



小平駅からのアクセスがよく気軽に楽しめる

④小平市美園町2-16-10 ⑤西武小平駅(SS19)から徒歩5分 ⑥入園300円、ブルーベリー摘み取り1kg2160円 ⑦7月中旬~9月上旬の9~17時 ⑧期間中の日曜 ⑨なし



清瀬市  
田中ストロベリー  
ファーム  
●たなかすとりべりふあーむ  
☎080-2047-4469

イチゴ狩り

摘み取りを楽しんで、おみやげも！  
摘み取り体験ができるのは草姫、紅ほっぺ、やよいひめの3種類。酸味や甘みなど、味の違いを楽しもう。販売は、とちおとめなど全6種類あり1パック(280~300g)700円~。



高設栽培で、ベビーカーでもすいすい移動できる

④清瀬市中清戸5-62-4 ⑤西武清瀬駅(S115)から西武バス台田団地行きで3分、中清戸下車、徒歩1分 ⑥イチゴ摘み取り30分2300円 ⑦11月下旬~5月下旬の10~13時(販売は12月中旬~) ⑧期間中の月・金曜、イチゴが実っていないとき ⑨20台



ヒマラヤ杉がそびえる芝生広場には楽しそうな露店がいっぱい

立川市  
東京農林水産フェア

●とうきょうのうりんすいざんふえあ  
☎042-528-0505  
(公益財団法人 東京都農林水産振興財団 立川庁舎)  
開催日程:10月下旬の土曜  
開催場所:公益財団法人 東京都農林水産振興財団 立川庁舎

都内農家が生産した新鮮な野菜・花苗や加工品の販売、試験研究の紹介展示、農業体験、多摩産材木工教室など楽しいイベントが盛りだくさん！東京の農林水産業の魅力に来て、見て、体験してみよう。入場無料。



「奥多摩やまめ」など、東京を代表する農林水産食品がずらりと並ぶ

# 春 夏 秋 冬 旬な季節の 体験



狛江市のエダマメや、小平市のブルーベリーなど、地域ならではの農産物が多いのが北多摩の魅力。旬に開催されるイベントもお見逃しなく！



祭りは9時から開催。エダマメがなくなり次第終了だから早めに出かけて

狛江市  
えだまめ祭り

●えだまめまつり  
☎03-3488-3435 (JAマイズ狛江支店)  
開催日程:7月上旬  
開催場所:狛江市役所市民ひろば



とれたて茹でたの、おいしい狛江産エダマメを体感してね

狛江市都市農政推進協議会による、狛江市の特産品・エダマメの即売会。とれたてのエダマメや「枝豆アイス」の販売ほか、ジャガイモとタマネギの詰め放題なども楽しめる。エダマメを購入した人には抽選で、「枝豆アイス」や鉢花、切り花をプレゼント！

## Column



元市場の一角にあり、元気な声が飛び交う

調布市  
調布のやさい畑  
(三ツ木農園)

●ちようふのやさいばたけ (みつぎのうえん)  
☎042-444-0327

安くて新鮮な農産物が手に入る

店舗近くに広大な農地をもつ三ツ木農園の直売所。野菜は三ツ木農園のほか近郊農家から届く朝どりばかり。パックされていない野菜を対面しながら袋詰めしてくれるコーナーがあるのも、新鮮だからこそ。

④調布市深大寺元町1-11-1 ⑤京王調布駅(KO18)から徒歩15分 ⑥9~18時 ⑦無休 ⑧40台

広い売り場に並ぶほとんどの商品が地産産地

三鷹市  
島田果樹園

●しまだかじゅえん  
☎0422-32-5433

ブドウ狩り

東京都エコ農産物認証の安全なブドウを  
9月上旬までは藤稔、その後はシャインマスカット、雄宝、クイーンニーナ、ウインクなどもぎ取り可能。5月上旬には天然ハチミツ、10~11月にはキウイフルーツの販売も行われる。



ブドウ園内は平坦で歩きやすいのがうれしい

④三鷹市大沢6-3-23 ⑤西武多摩駅(SW03)から徒歩12分 ⑥ブドウもぎ取り100g180円(品種により異なる) ⑦8月下旬~9月の9時~16時30分(終了時期は品種により異なる) ⑧期間中無休 ⑨近隣有料駐車場利用



武蔵村山市  
小林農園

●こばやしとうえん  
☎042-561-3305

ミカン狩り

甘〜いミカンが食べ放題！  
狭山丘陵の南斜面に位置する農園で、市街を見下ろしながら、もぎたてのジューシーなミカンを90分間食べ放題できる。みかんジャムやジュース、みかんハチミツも数量限定で販売。



ミカンの持ち帰りは1kg400円。ジュースやジャムもぜひ

④武蔵村山市中藤5-84-1 ⑤西武東大和駅(SS32)から西武バスイオンモール行きなどで15分、中藤下車、徒歩3分 ⑥ミカン狩り90分400円(小学生以上) ⑦11月上旬~下旬の10~16時(土・日曜、祝日は9時~) ※年により終了時期は異なる ⑧雨天(雨天翌日も休園する場合あり) ⑨20台(土・日曜、祝日は要予約)



小さな子どもたちも楽しめるマルシェ

清瀬市  
サニーサイドマルシェ

●さーさいどまるしえ  
●FB @sunnysidemarche  
開催日程:4月中~下旬、11月頃  
開催場所:セキ園芸

「住んでいる地域をより楽しく」をコンセプトに、清瀬市の果樹園・セキ園芸で開催されるマルシェ。地元飲食店が出店するほか、農業をより身近に感じる農業体験や、家族で楽しめる親子イベントなども充実している。開催日はSNSをチェック。



緑豊かな果樹園でショッピングや体験を楽しもう



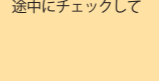
国内ではワークショップなども開催される

東久留米市  
癒しとふれあいの  
ガーデン「タネニハ」

●いやしとふれあいのがーでん「たねにわ」  
☎042-452-3287

秋田緑花農園を営む秋田茂良さんが、市民の憩いの場になるようにとムギ畑のなかに開いた200坪のガーデン。四季折々楽しめるように、花や植木が植えられている。

④東久留米市南町2-3-19 ⑤西武田無駅(SS17)から西武バスひばりヶ丘駅行きで9分、イオンモール東久留米南下車、徒歩10分 ⑥入園無料 ⑦12時~16時30分 ⑧日・月曜、雨天・荒天日 ⑨2台



季節ごとの花の苗も販売しているので、散策の途中にチェックして



# アンケートに答えて プレゼントをもらおう!

## 北多摩プレゼント商品



### A賞

江戸東京野菜拝島ねぎみそ  
2個セットを10名様

### B賞

おいしい  
ブルーベリーソース  
2本セットを10名様



### C賞

調布トマト100%ソース  
調布トマト100%  
中濃ソース  
2本セットを10名様



※プレゼント商品の詳細情報は本誌 P12-13 を参照ください。※生産状況により事前予告なしに商品を変更させていただく場合がございます。

**応募方法** QRコードまたはURLからアクセスしてご応募ください。

**応募締切** 2019年12月31日(火)

**発表** 当選者には、ご登録いただいたメールアドレス宛へ  
2020年1月中旬以降に、当選メールをお送りします。  
ご返送期日を過ぎますと当選は無効となります。

ご応募はコチラから!

● QRコードからアクセスの場合



● URL からアクセスの場合

<http://asp.rurubu.com/norinsui/kitatama/enquete/top>

■個人情報の取扱いについて

当社はみなさまからお預かりした個人情報をプレゼント抽選及び発送のために利用します。また性別・年齢等のデータ及びアンケートの回答は個人を特定しないマーケティングデータとして集計し、誌面改善のために利用いたします。当社はみなさまからお預かりした個人情報をご本人の同意なく第三者に提供いたしません。

■当社が保管する個人情報に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。  
株式会社JTBパブリッシング

総務部長 TEL:03-6888-7831月～金(祝日・年末年始を除く)の10:30～18:00

※当社の個人情報の取り扱いについての詳細

<https://jtbpublishing.co.jp/privacypolicy/> をご確認ください。

東京の農林水産総合サイト



とうきょうの恵み

TOKYO GROWN

トウキョウグロウン



PRESENT 魅力あふれる東京産の品々を  
定期的にプレゼント

TOKYO LOVERS 東京産の食情報をお届け!

東京の農林水の魅力をいろんな角度からご紹介!

IISHINA 都が認定のイイシナを  
シーンにあわせて紹介!

HUNTER 食材ハンターが東京産の  
食材を深掘り!

「るるぶ特別編集 東京の農林水産」5誌は  
TOKYO GROWN サイト内のライブラリーで閲覧できます。  
<https://tokyogrown.jp/learning/library/index.php>へ  
アクセス!



特別編集

東京の農林水産 北多摩

発行/公益財団法人 東京都農林水産振興財団  
企画・編集・制作/株式会社JTBパブリッシング

©2019 公益財団法人 東京都農林水産振興財団  
/JTB Publishing,inc. All Rights Reserved.

※本誌掲載のデータは2019年2月末のもので、発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いいたします。※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。※本誌掲載の料金は、原則として取材時点で確認した消費税込みの料金です。※定休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は通常閉店(館)の30分～1時間前です。ご注意ください。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。※温泉の泉質・効能は源泉のもので、個別の浴槽のものではありません。各施設からの回答をもとに原稿を作成しています。

クを省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は通常閉店(館)の30分～1時間前です。ご注意ください。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。※温泉の泉質・効能は源泉のもので、個別の浴槽のものではありません。各施設からの回答をもとに原稿を作成しています。